

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Tzatziki



Ingredients

1 English cucumber
1 teaspoon kosher salt, divided
4 to 5 garlic cloves, peeled, finely grated or minced
1 teaspoon white vinegar
1 Tablespoon extra-virgin olive oil
2 cups plain Greek yogurt
Handful of chopped fresh dill
¼ teaspoon ground white pepper (or black pepper, if not available)
Warm pita bread, for serving
Sliced vegetables, for serving

Instructions

Peel the cucumber partially, leaving skin on in stripes for flavor. Use a box grater to manually grate or a small food processor to finely chop the cucumbers. Toss with ½ teaspoon kosher salt. Spoon the grated cucumber into a cheese cloth or doubled-over paper napkins, squeezing out most of the water over a strainer with a bowl or sink basin underneath

In a large mixing bowl, place the garlic with remaining ½ teaspoon salt, white vinegar, and extra virgin olive oil. Mix to combine.

Add the grated cucumber to the bowl with the garlic mixture. Stir in the yogurt, a pinch of white or black pepper, and the fresh herbs. Stir to combine well.

Cover and refrigerate for thirty minutes or up to 4–5 hours before serving. Refrigeration helps thicken the sauce and gives it the best texture, allowing the flavors to meld.

Yields 3 cups

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Tzatziki



Ingredientes

1 pepino inglés
1 cucharadita de sal kosher, dividida
de 4 a 5 dientes de ajo, pelados, rallados finamente o picados
1 cucharadita de vinagre blanco
1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
2 tazas de yogur griego natural
Un puñado de eneldo fresco picado
¼ de cucharadita de pimienta blanca molida (o pimienta negra, si no está disponible)
Para servir: pan de pita caliente y vegetales en rodajas

Instrucciones

Pele el pepino parcialmente en tiras, dejando piel para darle sabor. Utilice un rallador de caja para rallar manualmente o un procesador de alimentos pequeño para picar finamente los pepinos. Mezcle con ½ cucharadita de sal kosher. Con una cuchara, ponga el pepino rallado en un paño para queso o en servilletas de papel dobladas, exprimiendo la mayor parte del agua sobre un colador con un cuenco o cubeta de fregadero debajo.

En un bol grande, ponga el ajo con la ½ cucharadita de sal restante, el vinagre blanco y el aceite de oliva extra virgen. Mezcle bien.

Añada el pepino rallado al tazón con la mezcla de ajo. Incorpore el yogur, una pizca de pimienta blanca o negra y las hierbas frescas. Remueva para mezclar bien.

Cubra y refrigere durante treinta minutos o hasta 4 a 5 horas antes de servir. La refrigeración ayuda a espesar la salsa y le da la mejor textura, permitiendo que los sabores se fundan.

Rinde 3 tazas